

plus

# Egholm byder på en forrygende udsigt: Her er vores anmeldelse af maden på Restaurant Kronborg

Restaurant Kronborg er en lille perle i Limfjorden, og der er masser af mennesker, der tager turen med Egholmfærgen for tilbringe aftenen ved middagsbordet



Restaurant Kronborg ligger perfekt på Egholm i skønne omgivelser. Desværre ønskede restauranten ikke at give NORDJYSKE lov til at fotografere til anmeldte madretter.

**MADANMELDELSE** 14. juni 2019 17:02 - Opdateret 14. juni 2019 17:02  
Af: Søren Olsson

Del artikel 

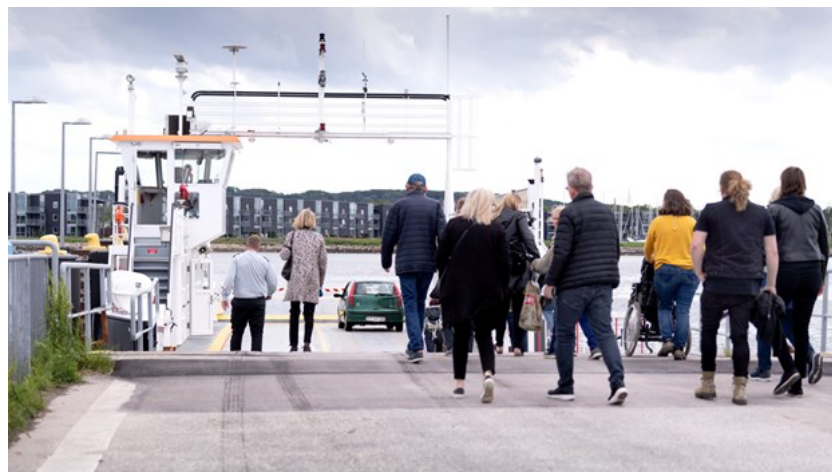


Der er dage, hvor man føler sig ekstra velsignet over at skulle passe sit arbejde. Sådan en dag er denne tidlige fredag i juni, hvor solen for en gangs skyld denne sommer har vundet sit armtag med skyerne og skinner velvilligt ned på Aalborg.

Ved Egholmfærgen er der masser af mennesker. Vi er ikke de eneste, der har fået den idé, at en fredag med solskin skal nydes på den lille ø i Limfjorden tæt på Aalborg.

Færgen ankommer rettidigt, og vi går glade og smilende ombord og nyder de fire minutters sejlads ud til øen, der i disse dage mest omtales som vejen for en eventuel tredje Limfjordsforbindelse.

Men det er også et sted, hvor man sagtens kan tilbringe aftenen ved middagsbordet på Restaurant Kronborg, og det er netop planen for alle de gæster, der er ombord på færgen denne aften.



På solskinsdage er der travlt på det lille færgeleje, hvorfra der sejles retur hver halve time. Foto: Torben Hansen

Det gode vejr betyder, at der er fyldt både inde i restauranten og i udestuen, hvor vi er så heldige at få vores forudbestilte bord.

Tjenerne har nok at se til, for hele restauranten er fyldt med selskaber, hvor især Kronborgs stegte ål ser ud til at være en favorit - en ret, som jeg selv tidligere har taget turen til Egholm for at nyde - men denne aften kaster vi os sultne ud i at kigge på de øvrige muligheder på menukortet og vælger hurtigt to forretter, to hovedretter og to desserter foruden to glas vin og et glas vin og en øl til medspiseren.

Mens vi venter, kan vi dreje hovedet og indtage den særdeles betagende udsigt over mod Aalborg-siden og lystbådehavnen. Udsigten er virkelig værd at komme efter.

Og trods den store travlhed i restauranten, skal vi ikke vente mere end et kvarters tid på de første retter. Og forinden har vi allerede fået skænket et glas hvidvin - en Molino A Vento på grillo-druen. En meget sommerlig vin med en god friskhed, der passer perfekt på en varm sommeraften.

Til retterne får vi lidt brød med behagelig krumme - ikke det helt store sus, men heller ikke skræmmende. Og som tilbehør lidt smør og en aioli med masser af hvidløg.

Medspiseren kaster sig sultent ud i sin laksetatar, der er serveret ovenpå lidt grønne blade. Her er ikke de store dikkedarer. Tataren er rørt let med lidt creme fraiche, salt, peber, og så får den en god syre fra citron. Den er let og velsmagende.

Selv får jeg en stor gryde med blåmuslinger. Muslingerne er godt rensede, og der er nok af dem. De flyder i en lille suppe, og tillige er der lagt små stykker af citron i gryden, der giver en rigtig god syre. Personligt ville jeg måske ønske lidt kraftigere hvidløgssmag, men det er så her, at den gode aioli kommer til sin ret.

En udmærket start.

Efter en god begyndelse læner vi os tilbage og nyder udsigten lidt mere, mens blikket vandrer rundt til de mange selskaber, der bliver ved med at kaste sig glubske over fade med nylavede ål.

## Skuffende tilbehør

På medspiserens tallerken er der en flot, helstegt rødspætte med klassisk tilbehør. De kogte kartofler har fint bid, smørsaucen er fed og rigelig, mens de hjemmesyltede tyttebær ikke gør det helt store væsen af sig. De mangler en smule af deres naturlige syre og står lidt intetsigende som tilbehør.

Men rødspætten er flot. Fisken flager fint og slipper benene uden problemer, og medspiseren nikker anerkendende til den hjemmebryggede hvedeøl.

Her blev det lidt forvirrende med betjeningen, da flere forskellige tjenere servicerede os denne aften. Allerede ved bestillingen havde vi ytret ønske om en af stedets hjemmebryggede øl - en guldøl, mens jeg skulle have et glas af husets rødvin. Og derfor blev det altså en hvedeøl i stedet.

Det er til at leve med en lille kikser, når øllen har masser af velsmag - det kan de i hvert fald finde ud af på Kronborg.

For mit eget vedkommende er hovedretten nok aftenens mest skuffende servering. Jeg har bestilt stedets steak - en krogmodnet ribeye. Og lad det være sagt med det samme. Hverken kødet eller tilberedningen fejler noget. Jeg har som sædvanlig bestilt en rød steak, og det er præcist det, jeg får. Kødet er saftigt og med en god fedtmarmorering, så hovedrollen spiller til topkarakter.

Til gengæld er bipersonerne lidt skuffende og også lidt uforståelige. Steaken bliver serveret med champignon a la creme, og desuden en stor portion velkogte pommes frites. Problemet er dog, at fritterne er vendt med osten Comandant. Den gør ikke det store for smagen, men til gengæld gør den, at hele restauranten får en ubehagelig odeur af nærmest brændt ost. Det gør ikke oplevelsen behagelig. Svampene er veltilberedte, men virker måske lidt tunge på en restaurant, der kun har åbent om sommeren. Her kunne jeg godt tænke mig et lidt mere sommerligt tilbehør.

Endelig har retten selskab af lidt syltede svampe, der til gengæld fungerer rigtig godt.

Til kødet får jeg en rødvin - også fra Molino A Vento - denne gang på nero d'Avola-druen. God og kraftig smag og en krydret finish.



Naturen på Egholm er altid et besøg værd. Særligt når solen skinner. Restauranten har da derfor også som oftest åbent i sommermånederne. Foto: Torben Hansen

## Gode oste

Vi slutter af med desserten, som det sig hør og bør. Medspiseren har bedt om pandekager og får en voksen portion toppet med både nødder og chokoladesauce.

De hjemmebagte pandekager har fået en dejligt sprød kant, og den medfølgende vaniljeis fra Vebbestrup Ismejeri gør det glimrende som følgesvend.

Selv får jeg stedets ostebord, og det er en omgang, der vil glæde den kræse ostespiser. Her er nemlig fuld gang i smagene på alle tre oste.

Tjeneren kan ikke forklare de enkelte oste, men tilbyder af hente kokken, men jeg kaster mig nysgerrigt ud i serveringen.

Første oplevelse er den prisbelønnede Rød Sol fra Sønderhaven Mejeri. En rødkit-ost vendt i mjød, der straks sætter smagsløgene i gang.

Det bliver ikke mindre spændende med Kronborgs hjemmerøgede Havarti med peber. Røgsmagen er kraftig og god, og til at slutte af med er der en af Arla Unikas gode oste. En blåskimmel ved navn Høgelundgaard. Igen med masser af kraft i smagen.

Det er ikke et ostebord for nybegyndere, for der er ingen mild introduktionsost. Men kan man lide ost, så er det bare at komme i gang.

Til både ost og pandekager nyder vi et lille glas madeira som den søde afslutning.

Solen står stadig højt på himlen, da vi beder om regningen og går mod færgelejet igen.

Vi slipper med en regning på 1135 kroner, og det er bestemt ikke dyrt, når man tænker på, at vi nærmest har gjort besøget så dyrt som muligt.

To personer kan sagtens spise på Kronborg og blive både mætte og tilpasse for 600-700 kroner, hvis man nøjes med de stegte ål og et par af stedet gode øl.

Der var travlt denne aften, men trods enkelte kiksere hos både betjening og køkken, så kvitterer vi med tre pæne gafler for veltillavet mad og en forrygende udsigt.

Blot en skam, at restauratøren ikke ville give os lov til at vise de veltillavede retter.

---

#### RESTAURANT KRONBORG

Egholm 1, 9000 Aalborg

Tlf. 9910 2775

[Vis mere](#) ▾

---

---





